



ARTICULO # 182584

Parrilla de Mesa a Carbón



PELIGRO!
NO USAR briquetas de carbón para cocinar en espacios cerrados o como calefactor. Las emanaciones tóxicas de la combustión del propano pueden concentrarse y provocar asfixia. NO apto para uso en embarcaciones o caravanas. El carbón encendido puede causar peligro de incendio.



ADVERTENCIA

Solo para uso en el exterior
(Afuera de cualquier recinto)

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS. SI ESTÁ MONTANDO ESTE APARATO PARA OTRA PERSONA ENTRÉGUELE ESTE MANUAL PARA QUE LO CONSERVE PARA FUTURAS CONSULTAS
PARA SERVICIO AL CLIENTE, LLAME 1-877-885-8227, 6 A.M. - 5 P.M. PST, LUNES-VIERNES.

Impreso en China

ÍNDICE

Estimado cliente,

¡Felicitaciones por la adquisición de su nuevo grill! Usted ha tomado la decisión acertada. En este manual encontrará instrucciones de montaje, sugerencias de cocina y consejos útiles, además de las directrices para utilizar el aparato con seguridad, y para mantenerlo y usarlo en perfectas condiciones. Nuestros técnicos se han esforzado al máximo para ofrecerle un producto fácil de montar. En caso de que tenga alguna duda, pregunta o problema con este aparato, o en caso de que no haya recibido todas las piezas necesarias para su montaje, le rogamos que llame a nuestro servicio de atención al cliente de 6:00AM a 5:00 PM (PST), de Lunes a Viernes. Teléfono: 1-877-885-8227

AVISO IMPORTANTE: LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL MONTAJE Y SU USO

Para Su Seguridad



ADVERTENCIA
PARA SU SEGURIDAD

NO almacene o use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de 25 pies (8m) de éste u otro dispositivo similar.

¡Su seguridad es primero!
Lea atentamente todas las advertencias y precauciones antes de utilizar su grill.

PELIGRO

1. Este grill está recomendado para utilizarse únicamente en ambientes exteriores.
2. Este grill es solo para uso con briquetas de carbón.
3. El uso de alcohol u otras drogas o medicinas con o sin prescripción médica pueden impedir al usuario utilizar o montar el aparato con seguridad!
4. ¡No utilice gasolina, queroseno o alcohol de quemar! Este grill no debe instalarse en embarcaciones o en caravanas.
5. Abra siempre la tapa del grill despacio y con cuidado, ya que el calor y el vapor retenidos dentro del aparato pueden causarle quemaduras severas.
6. Sitúe siempre el grill en una superficie dura, a nivel y plana, lejos de cualquier tipo de combustible. No lo utilice encima de una superficie plástica o de asfalto.
7. No intente mover el grill mientras está encendido.
8. No deje el grill funcionando solo sin vigilancia, *especialmente*, mantenga a los niños y animales alejados del aparato.
9. No utilice el grill cuando haya mucho viento.
10. No use este grill hasta que esté *COMPLETAMENTE* ensamblado y que todas las piezas estén correctamente fijadas.
11. Mantenga siempre todos los objetos y superficies combustibles alejados por lo menos 12" (30 cm) del grill. NO UTLICE este grill de gas o cualquier otro aparato que emplee gas cerca de cualquier construcción combustible sin protección.

PRECAUCIÓN

1. No toque los componentes metálicos del grill hasta que se haya enfriado por completo después de su uso (después de unos 30 min) para evitar quemaduras, a no ser que emplee alguna protección (guantes, pinzas, etc.).
2. No utilice el grill en ambientes donde haya emanaciones inflamables. Mantenga la zona de uso del grill, limpia de materiales combustibles, gasolinas y otros vapores y líquidos inflamables.
3. No altere los componentes del grill en modo alguno.
4. No repare ni sustituya ninguna pieza del grill a no ser que así se lo especifique expresamente este manual. Si no fuera así, debe llevarlo a un técnico especializado para su reparación.

Lista ilustrada de componentes

1.Tapa…………….............1ud	2. Tazón inferior.............…1ud	3. Rejilla para cocinar…….….............1ud
4.Rejilla para carbón………1ud	5.Asa para tapa…………….1ud	6.Pestillo para tazón..2uds
7. Respiradero para tapa…2uds	8. Ensamblaje de patas……1ud	9.Asa de alambre……….1ud

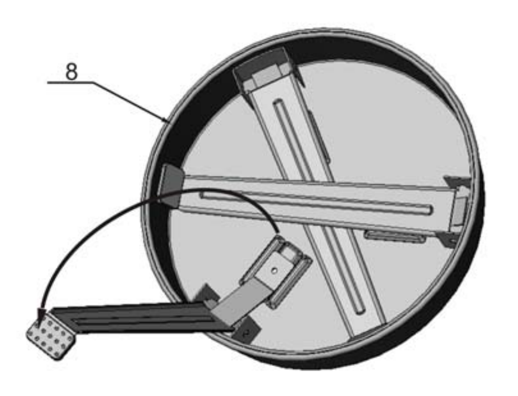
Lista de ferretería

A	Tornillo M6 x15mm	1ud	F	Funda de asbestos 6.5mm	2uds
B	Tornillo M5 x12mm	2uds	G	Arandela Plana 6.5mm	5uds
C	Tornillo M5 x 12mm	1ud	H	Tuerca de alas M6	3uds
D	Arandela de seguridad 6.5mm	3uds	I	Tuerca de alas M5	3uds
E	Arandela de seguridad 5.5mm	1ud			

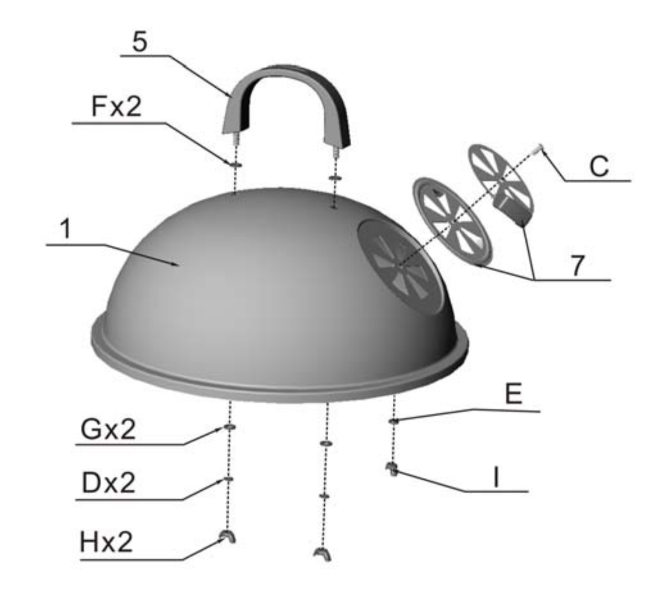
Instrucciones de Monataje

Para Mejor Resultados

- **Saque todas las piezas de la caja y asegúrese que tenga todas frente a usted antes de iniciar el montaje**.
- **Ajuste todos los tornillos a mano primero, y luego cuando el grill este completamente ensamblado, apriételos otra vez con el destornillador.**
- **Le tomará de 10 to 15 minutos para el montaje del grill.**



Paso 1
Abra las patas tal como está mostrado.



Paso 2
Instale el asa y los respiraderos para la tapa encima de la tapa tal como está mostrado.

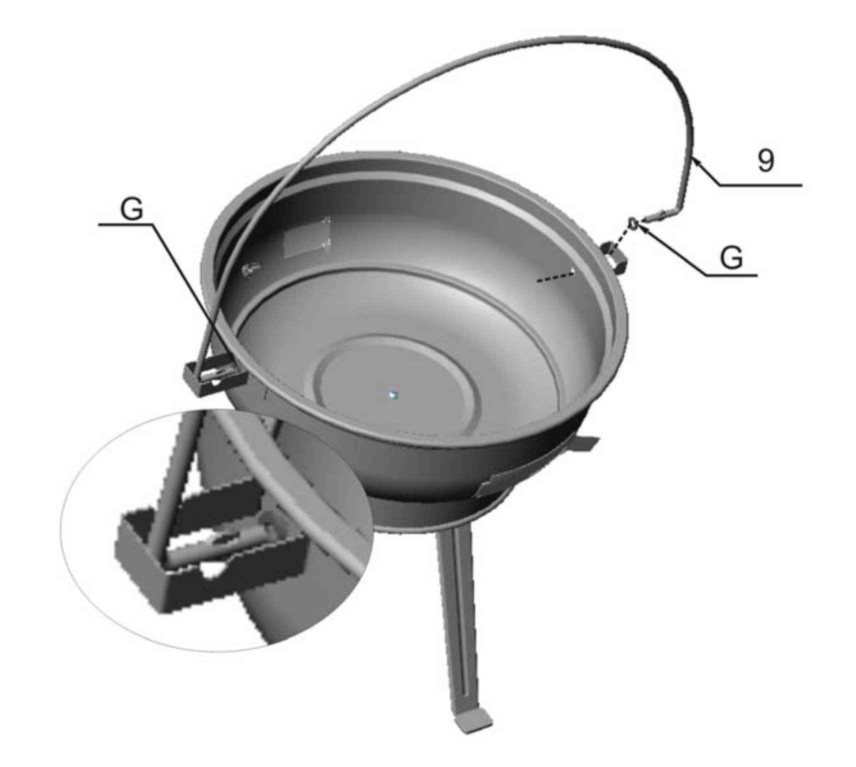


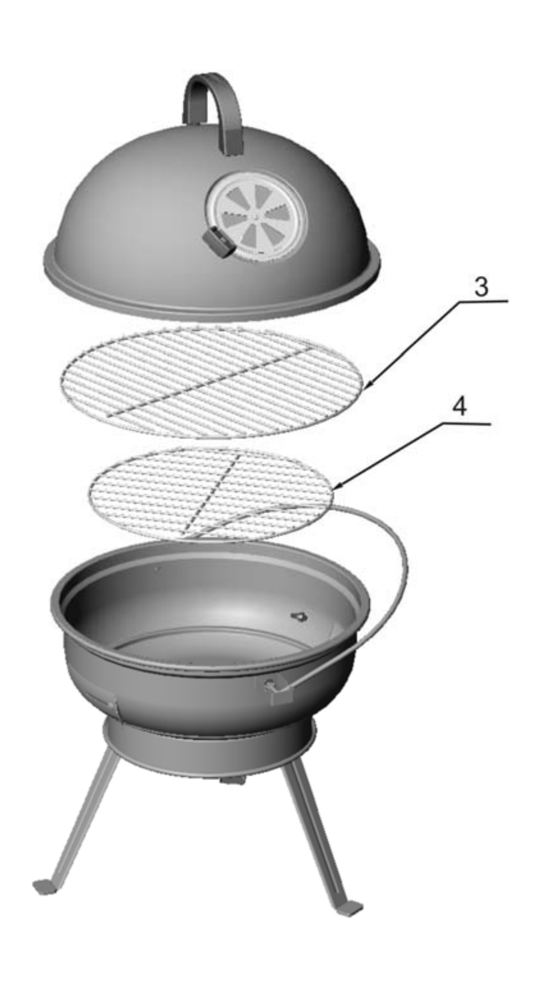
Paso 3
Instale el ensamblaje de patas con el tazón inferior tal como está mostrado.

Paso 4
Instale los pestillos para tazón en los costados del tazón, como está mostrado.

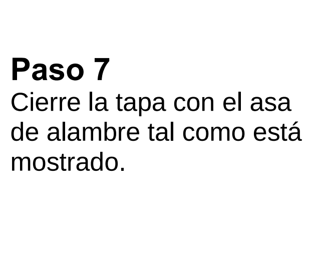


Paso 5
Instale el asa de alambre en el tazón inferior tal como está mostrado.





Paso 6
Coloque la rejilla para cocinar y la rejilla para el carbón tal como está mostrado.



Paso 7
Cierre la tapa con el asa de alambre tal como está mostrado.



Montaje completo



Encendido de su grill

1. Asegúrese que la tapa y los respiraderos para aire estén abiertas.

2. Quite la rejilla de cocinar. Amontone una cantidad adecuada de carbón en el centro de la rejilla de carbón en forma de una pirámide.

3. Si Ud. está usando carbones regulares e intenta usar un encendedor líquido, aplique el líquido de acuerdo a las instrucciones del recipiente. Permita que el líquido de encender se empape en el carbón por apróximadamente 1 minuto antes de encenderlo cuidadosamente.

4. Si Ud. está usando un encendedor eléctrico, no añada cualquier líquido para encenderlo ni carbones encendidos, de acuerdo a las instrucciones del fabricante.

5. Si Ud. está usando carbones instantáneous, no use otro método más para encenderlo.

6. Permita que los carbones se calienten por apróximadamente 15-20 minutos o hasta que los carbones estén con una capa gris de cenizas.

Estilos de cocinar

1. Cocción directa: Cuando los carbones estén cubiertos con una capa de ceniza, use un utencilio con mango largo y guantes protectores de cocinar para distribuir los carbones igualmente sobre la rejilla para carbón. Coloque la rejilla de cocinar dentro del grill y ponga el alimento encima de la rejilla. Puede cocinar con la tapa abierta o cerrada.

2. Cocción indirecta: Cuando los carbones estén cubiertos con una capa de ceniza, use un utencilio con mango largo y guantes protectores de cocinar para distribuir los carbones dejando una area abierta en el centro, tipo ¨donut¨. En ésa area abierta del centro, ponga un recipiente de lata pequeño (no está incluido) para recibir gotas de grasa.

3. Ahumado: Remoje en agua la noche anterior, cualquier astillas de madera fragantes, para que así no se quemen cuando las ponga con el carbón. Después de haber colocado los carbones, por el método directo de arriba (1) ponga las astillas fragantes encima del carbón. Cocine con la tapa cerrada y con la rejilla de cocinar, si la temperatura sea ajustable, póngala en la posición más alta.

Sugerencias Utiles

1. Guarde los carbones en un lugar seco. Si los guarda afuera, manténgalos en un recipiente sellado contra la humedad.

2. Cuando saque la tapa mientras está cocinando, si la tapa no está cellada, levántela hacia un costado en vez de hacerlo hacia arriba. Porque si lo saca hacia arriba creará un vacío dentro del grill que levantará las cenizas y caerá en los alimentos.

3. Cuando limpie su grill, NO USE limpidiadores abrasivos, porque malogrará las piezas de éste producto. Limpie todas las rejillas con detergente suave. Enjuáguelos con agua limpia. Extraiga todas las cenizas y descártelos adecuadamente.

Recetas Galardonadas para Barbacoa

Salsa Barbacoa Infalible
Ingredientes:
¼ de taza de cebolla muy picada
2 cucharadas de mantequilla o margarina
¼ de taza de azúcar marrón muy tamizado
1 cucharada de salsa Worcestershire
¼ de cucharadita de salsa de pimiento picante
1 Diente de ajo muy picado
1 taza de catsup
¼ taza de zumo de limón
1 cucharadita de mostaza.

Preparación:
Cueza la cebolla y el ajo en la margarina (o mantequilla) hasta que se ablande. Añada el resto de ingredientes y llévelo a ebullición. Déjelo cocer destapado durante 15 o 20 minutos. Una vez utilizada, guarde el resto en la nevera.

Pollo Marinado de Mamá
Ingredientes:
¼ de taza de mostaza de Dijon
2 cucharadas de zumo de limón
1 ½ cucharadas de salsa Worcestershire
½ cucharada de estragón seco
¼ de cucharadita de pimiento negra recién molida
4 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel

Preparación:
Mezcle bien todos los, ingredientes. Marine el pollo durante varias horas. Áselo descubierto a fuego medio durante 10 o 15 minutos. El pollo está listo cuando sus jugos están claros.

Filete con Miel a la Barbacoa
Ingredientes:
5 libras de punta de solomillo en filetes
2 cucharaditas de pimentón molido
1 cucharadita de pimienta negra
2 dientes de ajo - machacados
1 cebolla grande
1 taza de miel

Preparación:
Mezcle bien todos los ingredientes y marine el filete por 7-8 horas.
Remueva el filete marinado y áselo a fuego bien alto hasta que adquiera el cocido deseado.
Caliente el residuo del marinado hasta que hierva y viértalo sobre el filete asado antes de servir.

Trucha a la Parrilla estilo "Hardcore"
Ingredientes:
¼ de taza de zumo de limón o lima
2 cucharadas de mantequilla derretida
2 cucharadas de aceite vegetal
2 cucharadas de perejil picado
1 cucharada de salsa picante
½ cucharada de jengibre molido
½ cucharadita de sal
4 truchas frescas – aproximadamente de 1 libra de peso cada una

Preparación:
Mezcle bien el zumo de limón, la margarina, el aceite, perejil, las semillas de sésamo, la salsa picante el jengibre y la sal. Haga varios orificios en la piel del pescado.
Pase el pescado por la mezcla hasta que se empape bien por dentro y por fuera. Cúbralo. Métalo en la nevera durante 30 minutos a 1 hora, dándole la vuelta de vez en cuando.
Saque el pescado del marinado. Póngalo en el grill; extienda los restos del marinado sobre el pescado mientras se asa. Cocínelo a fuego alto durante 5 minutos. Déle la vuelta; vuelva a extender los restos del marinado por el otro lado y déjelo al fuego 5 minutos más. El pescado estará hecho cuando se desmigue fácilmente con el tenedor.

Vegetales a la Parrilla
Ingredientes:
¾ de taza de aceite de oliva
¼ de taza de vinagre de vino tinto
1 cucharadita de romero
1 cucharadita de hojas frescas de tomillo
1 cucharadita de albahaca fresca picada
1 cucharada de ajo picado
½ cucharadita de sal
½ cucharadita de pimiento negra molida
1 cucharadita de orégano fresco picado
2 libras de vegetales variados, enteros o troceados, al gusto del consumidor

Preparación:
Mezcle todos los ingredientes en un cuenco pequeño.
Marine los vegetales con la salsa, cubra y métalo en la nevera durante unas 2 horas.
Ase los vegetales a fuego medio hasta que se ablanden, cubriéndolos de vez en cuando con el resto del marinado mientras se asan. El tiempo de cocción variará según los vegetales escogidos.

Un Año De Garantía Limitada

La Tapa Superior, rejilla de cocinar de cromo enchapado, rejilla para carbón de zinc enchapado, tazón inferior, asas de baquelita, y todas las otras partes están garantizadas por un año en contra defectos de materiales y trabajos de obra.

Esta Garantía no es transferible.

- No cubre fallos causados por mal uso, instalación defectuosa o mantenimiento incorrecto.
- La garantía solo cubre el cambio o reparación de piezas defectuosas. No cubre daños accidentales o derivados de su uso ni los gastos de mano de obra.
- Esta garantía limitada no cubre los daños causados por la fragmentación de la porcelana o por su rascado, ni los daños en las superficies pintadas ni la corrosión o la pérdida de color de ciertas piezas producida por mal uso, falta de mantenimiento, entornos no aconsejados, accidentes, alteraciones, abuso o negligencia.
- Esta garantía limitada no cubre los daños, defectos, corrosión o pérdidas de color causados por el calor o por limpiadores químicos y abrasivos. Tampoco cubre los daños causados en las piezas de porcelana ni en los componentes o piezas usadas en la instalación del grill.

Inhabilidad de proveer el recibo de compra o después que la garantía haya caducado, el cliente pagará el costo de las partes, envío y transporte.

Algunos Estados no aceptan la limitación u exclusión de daños tanto causales como ocasionales, por lo que la anterior limitación u exclusión podría no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga un derecho legal específico, y también podría poseer otros derechos que variarán en función de cada Estado.

Para reclamos, si tiene alguna pregunta o duda sobre este producto, por favor llame a nuestro centro de servicios para el cliente al 1-877-885-8227 de 6:00AM a 5:00 PM (PST), Lunes a Viernes.

Fabricado por:

Lucas Innovation Inc.

**Xieken District, QingXi Town,
Dong Guan, Guang Dong, China.**